★お待たせしました、純国産で遂に完成！＜2011 年 2 月 21 日新発売＞

1．超高圧万能調理（沸騰加熱が 116℃、1.7 気圧でスピードクッキング）

2. 玄米を発芽から炊飯、保温まで全自動の発芽玄米炊飯機能（特許）

3. 白米や玄米、お粥まで炊飯可能な電子炊飯器

1. 電気圧力炊飯器として他社に無い性能

1．他社の電気圧力炊飯器は、圧力 1.2 気圧が中心で 1.4 気圧までですが、本製品は 1.7 気圧までかかる超高圧釜です。沸騰加熱も 116℃まで上がります。(一般の電気炊飯器は、100℃で 1 気圧です。) 玄米はもちろん白米も粘りが出て、むっちり・ふっくらと炊き上がります。また、超高圧圧力釜として多彩な料理を作ることが出来ます。

2．一度セットするだけで、玄米を発芽させ炊き上げ保温まで全自動で行います。

2. 全自動発芽炊飯機能

・発芽玄米を作るには、自然温度の場合 2 日前後かかります。発芽器または発芽機能のある炊飯器を使っても他メーカーの機種は 9 時間以上もかかり、発芽臭のため水を変えて炊かなければなりません。したがって全自動は不可能です。

・本製品は、4 時間で発芽させることが出来（技術特許）、全自動化を可能にしました。それに、マイコン制御圧力保温により炊き上がった発芽玄米が 4,5 日経ってもおいしく食べることが出来ます。センサーが適温 74℃を維持し±0.9℃が旨さを守ります。多めに炊いても心配要りません。

・玄米と一緒に、雑穀や豆類、古代米も入れて発芽玄米の炊飯セットで一緒に炊くことがます。

3. 電子圧力鍋機能

1．超高圧だから固い料理素材も早く軟らかくでき、調理時間が短く経済的です。骨付き肉などは圧力鍋の得意素材です。

2．ガスの圧力鍋は火の調節など付っきりで面倒ですが、電子圧力鍋はスイッチでセットするだけで手放し簡単。タイマーセット可。

3．効果的な料理と時間

4. 多機能炊飯ジャー

・発芽炊飯のほか炊飯モードは、高圧、低圧、お粥、手動蒸らし、発芽のみ、があります。
・早炊き機能があり２カップなら１９分で炊き上がります。
・発芽玄米の他、オール玄米でも混合炊飯でもＯＫ。
・炊き込みご飯も材料を入れてスイッチを押すだけ。
・白米炊飯モード「もちもち」「柔かめ」「ふつう」

5. 発芽玄米について

１．ＮＥW圧力名人で作る発芽玄米は、レトルト製品と違い生きた発芽玄米です。

２．主食費の減額と家族の健康がもたらす経済効果。

白米より安い玄米を使って自宅で発芽させるから、市販の発芽玄米（パック詰め）などを買うよりはるかに経済的です。できたての生きた発芽玄米を食することは、健康にも貢献します。

３．バランスダイエットにも最適

白米を発芽玄米に切り替えるだけで栄養バランスのとれたダイエットが可能です。糖質の摂取比率ＧＩ値（血糖値が上がる速度）は、60 以下に抑えることが基本です。　**発芽玄米のＧＩ値は、白米の８４に比べ、５１と低く糖質が体内でゆっくりと吸収される**ので、他の栄養素の吸収ともバランス良く行われるので健康的なダイエットが可能です。

※ＧＩ値（グリセミックインデックス）：

発芽玄米 51、玄米 58、白米 84

４．注目の栄養成分

・食物繊維（水溶性・非水溶性）
腸内ぜんどう運動が活発。宿便などの悪性質の減少、白米の数倍に・・・

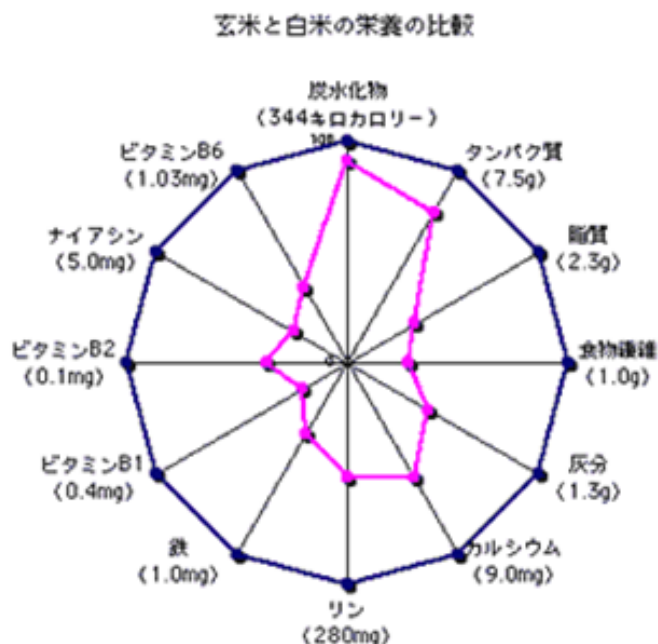
・**ミネラル成分**
カルシウム、マグネシウム、亜鉛、リン、鉄に代表されるミネラルが発芽現象により吸収しやすいカタチに変化。

・**リジン**（第一制限アミノ酸）
子供の成長発育に必要な必須アミノ酸のリジンも増加。

・**ＰＥＰ**（プロリルエンドペチターゼ）
発芽によって生じる阻害物質で、今後の痴呆などの予防研究が期待される。

・**豊富なビタミンとミネラル**
ビタミン、旨味成分のアミノ酸、吸収しやすいミネラルが健康効果と味覚増加。

・**フィチン酸**（ＩＰＳ）
玄米では吸収しにくかったショウの予防効果。抗酸化物質のフィチン酸が吸収しやすく変化。

・**ギャバ（γ‐アミノ酪酸）**
アミノ酪酸の一種で血圧と神経の調整をするギャバ。発芽の際に玄米中のグルタミン酸が酵素の働きでγ-アミノ酪酸に変化し白米の約 10 倍、玄米の約 2 倍にも増加。

6. 特許内容要約

【課題】
水温を高くして発芽工程を短時間にすると、炊上げ状態に変化をつけ難く、水の濁り、異臭等が発生し易い。

【解決手段】
内釜内で、玄米、胚芽米を２８～３４度の水に３～６時間浸漬して発芽させ、その後連続して炊飯工程を行える様にしたことによって、なるべく低温状態で必要時間浸漬させることで、水の濁り、異臭等を発生させずに、十分なγ－アミノ酪酸（ＧＡＢＡ）の含有量の発芽米にすることが可能になる。

◎内釜内で、玄米、胚芽米を２８～３４度の水に３～６時間浸漬して発芽させ、その後連続して炊飯工程を行える様にしたことを特徴とする炊飯器です。

◎炊き上がりタイマーを設けて、タイマー設定時間から炊飯時間及び設定発芽時間を引いて発芽工程開始までの時間を設定する様にしたことを特徴とする炊飯器です。

7. 仕様

名称･型番	ＮＥＷ 圧力名人 ＨＰ－６６８
発売元	**株式会社日本美健**
製造	日本電子工業株式会社
製造国	日本（純国産）
希望価格	45,000 円（本体）
JAN ｺｰﾄﾞ	4983285466067
ＰＬ保険	メーカー加入済
取扱説明書	有
保証書	有(取扱説明書に添付)
保証期間	1 年
特許	日本国２件、アメリカ特許１件
サイズ	幅/26.0ｃｍ　奥行/35.5ｃｍ　高さ/27.6ｃｍ　重さ/5.2ｋｇ
梱包サイズ	幅 41.5ｃｍ　奥行 30.0ｃｍ　高さ 32.0ｃｍ　重さ 6.0ｋｇ
仕様	＜外郭＞ＰＰ樹脂　＜内なべ＞アルミ・フッ素コーティング（厚さ 3.6mm）
消費電力	調理 890W 保温 105W
電圧･周波数	50-60Hz　AC100V
電気代	１時間調理の場合／約 16 円 、保温の場合／約 2.1 円 、発芽の場合／0.6 円
付属品	・取扱説明書・コードリール 1.0m・・しゃもじ　・計量カップ　・掃除用ピン ・レシピブック
機能/性能	・自動蒸気放出装置　・異常加熱防止制御　・ふたを開ける時の圧力抜き機構 ・圧力ロックつまみのロック確認センサー　・温度過昇防止用温度ヒューズ ・異常加圧防止機構　・オーバーロード遮断回路 ・白米炊飯 4 種選択可能（柔かめ・ふつう・早炊・お粥）

■開発者：三宅　篁　（みやけたかむら）

・日本電子工業㈱代表取締役会長
・理学博士
・中国・遼寧　中医大学客員教授
・医学団体東洋医学研究協会理事長
・紺綬、科学技術長官賞など受賞
・著書：「驚異の生きた発芽玄米」、「水飲み健康法」、「驚異の健足療法」「超音波美容その秘密を明かす」、「ツボ刺激法」など多数。

販売店：